Panasonic

取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0L タイプ 品番 SR-HG102

1.8L タイプ 品番 SR-HG182

もくじ

お使いになる前に

ページ

毎日の使い方

長くご愛用いただくために

- このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に**「安全上のご注意」（2 ～ 3 ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

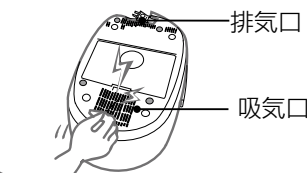
   してはいけない内容です。

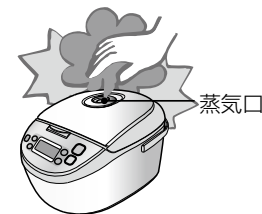
 実行しなければならない内容です。

⚠警告

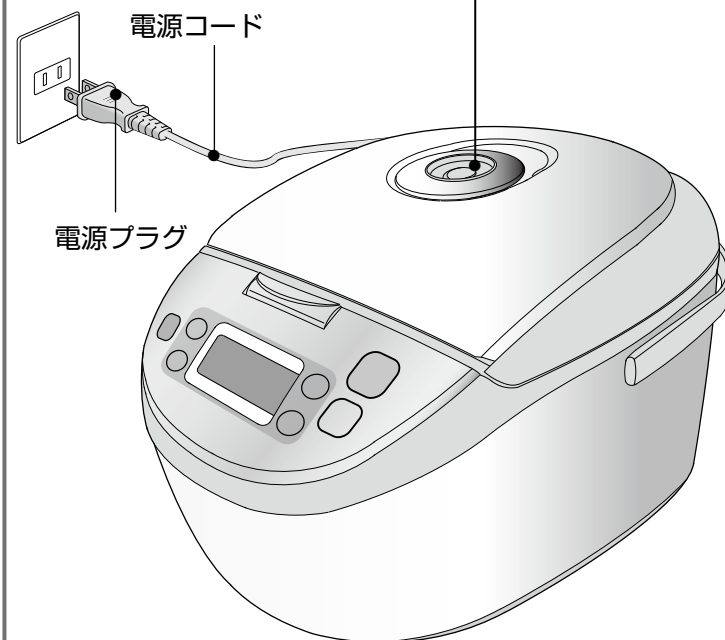
火災、やけど、けが、発火、感電などを防ぐために…

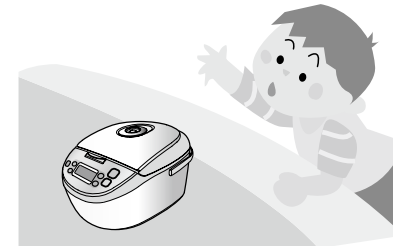
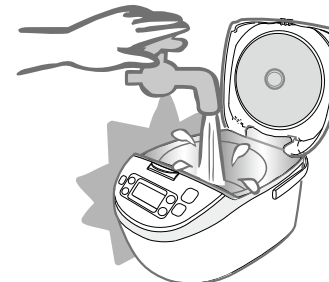
吸排気口やすき間に異物を入れない

●特にピンや針金などの金属物。
（感電や異常動作によるけがの原因）

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

電源コードやコンセントは正しく扱う

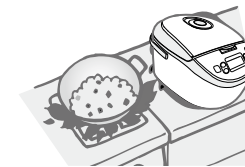
●電源コードや電源プラグを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
（電源コードが破損し、火災・感電の原因）
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）
●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

事故を避けるために次のことはしない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）

●絶対に改造や分解・修理をしない。
（火災・感電・けがの原因）

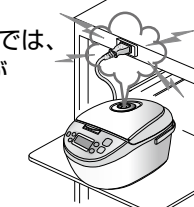
⚠注意

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

こんな場所で使わない

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。
（アルミシートなどが発熱する場合があります）

電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

使用中や使用直後は高温部に触れない

●本体内部は高温です。

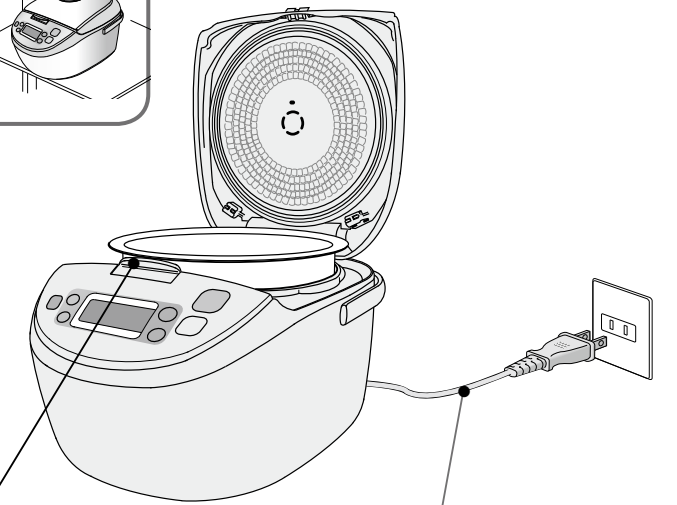
特にふたの内側の金属部分など。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

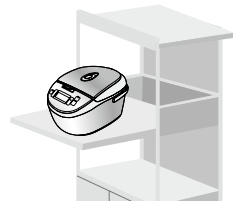
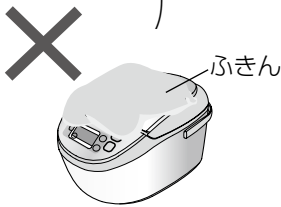
電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

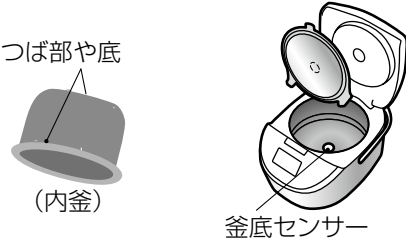
●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
●ご使用後のお手入れは、本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
（落下するおそれがあります）

●炊飯器に水やお米を入れると、
1.0L タイプは、約 7kg
1.8L タイプは、約 10kg になります。

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

■ IH クッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因になります）

■直射日光が当たる所で使わない。
（変色の原因になります）

■ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません）

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
● IC カード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりします）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因になります）

内釜について

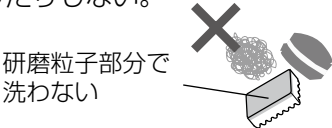
■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷つきなどを防ぐため、次のような使い方はしない。

準備のとき
●泡立て器などで洗米しない。

炊き上がったとき
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

お手入れのとき
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない）
●かたいものに当てたりしない。
●調味料を使った場合は、すぐに洗う。
●やわらかいスポンジで洗う。
みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

研磨粒子部分で洗わない

お知らせ

ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれは性能や人体への影響など問題はありません。

→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

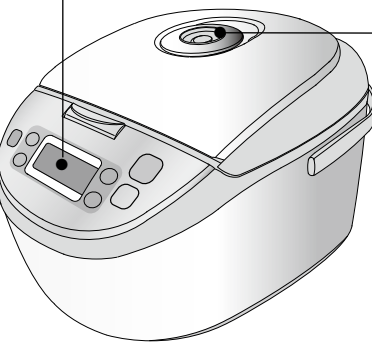
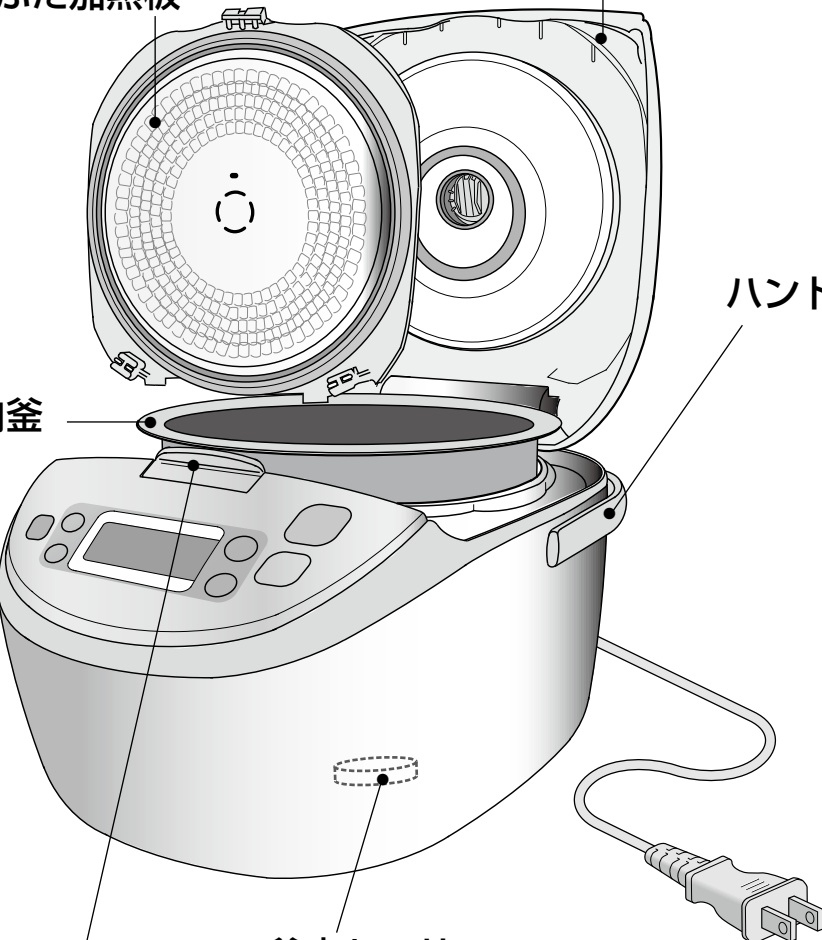
内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト
「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

● 1.0L タイプ品番：ARE50-C18
● 1.8L タイプ品番：ARE50-C17

Pana Sense

http://www.sense.panasonic.co.jp/

各部の名前／付属品

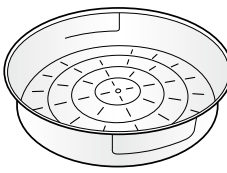
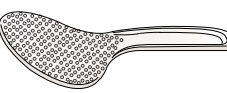
■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。（P.18）

付属品

計量カップ（約 180ml）

蒸しバスケット

しゃもじ

お知らせ

●目の不自由な方のために「炊飯」と「取消 / 切」ボタンには凸部（● ▬）があります。
●操作の基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

ごはんを炊く すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する	内釜をセットし電源プラグを差す	炊く

1 ■お米をはかって洗う

●はかり方
付属の計量カップ（約 180ml）ではかる。

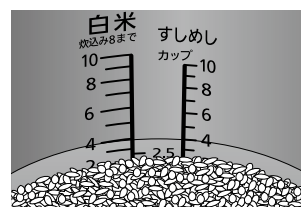
●洗い方
① 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
② お米を軽くかき混ぜるようにして、水を２～５回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

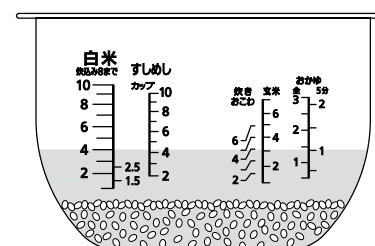
●無洗米は
軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

お願い

● ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

■水加減する

●水の目盛り（水位線）は、炊きたいコースに合わせる。
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

● 水の量は、お米のカップ数に合わせる。
・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに

（白米４カップの場合）

●お米は、平らにならす。
図の内釜は 1.8L タイプです。

お知らせ

●お米の浸水は不要です。
（「炊飯」ボタンを押すと自動で浸水します）

2 ■内釜を入れる

● 内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

●炊飯しながら温野菜や冷凍惣菜を調理するとき（P.11）

■電源プラグを差す

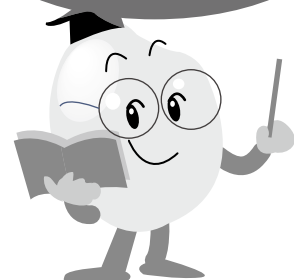
• ぬれた手で抜き差ししない。

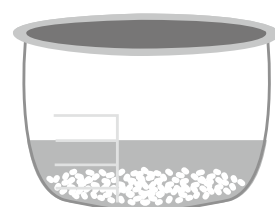
• 電源コードは、正しく扱う。
・引き出すときは、赤テープ以上、引き出さない。
・戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

3 ■コースを確認し「炊飯」ボタンを押す

●コースを変更するときは（P.10）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
（余分な水分を逃がすため）

おいしさの ３か条

水とお米は正しくはかる

はかった量を基準に、炊飯器が炊き方を調整しています。

お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。

炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水がおすすめです。

● pH の高い（9 以上）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。

●硬度の高い（100 以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

こんなことにも 気をつけて！

●精米日の新しいお米を選ぶ
●封を切ったら、早く食べる
●お米は冷蔵庫で保存する

コースの使い分け

	コース	特徴	水位線	炊飯時間の目安（残時間の表示）
白米／無洗米	ふつう	標準的な炊き方で、前炊きは約２０分です。	白米	48分（炊飯開始から）
	じっくり	ややややわらかめのごはんを炊き上げます。		53分（炊飯開始から）
	少量※1	少量のごはんをふっくら炊き上げます。		48分（炊飯開始から）
	早炊き※2	急いで炊きたいときに。ややかために炊き上がります。		20～32分（8分前から）
	すし	ぱらりとしたすしめしに適したごはんを炊き上げます。	すしめし	46分（炊飯開始から）
	おかゆ	全がゆとおもゆの多い５分がゆができます。	おかゆ（全または５分）	50～67分（4分前から）
玄米	玄米	玄米をやわらかく、あっさりとした食感に炊き上げます。	玄米	110～120分（12分前から）
発芽玄米	発芽玄米	市販の発芽玄米をやわらかく炊き上げます。	白米※3（市販品の表示）	50～70分（13分前から）
健康調理	健康調理	スープや雑炊など栄養豊富なメニューが調理できます。	（1.0Lタイプ）白米水位線４まで（1.8Lタイプ）白米水位線６まで	設定時間90分まで（炊飯開始から）

※１　1.0Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.8Lタイプ：1～2.5カップまで炊けます。
※２　ごはんがかためになり、底がこげることがありますが、あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。
※３　水加減など詳しい炊き方は、市販品の袋表示をご確認ください。

お知らせ

●炊込みごはん･炊きおこわは「白米」「無洗米」の「ふつう」「じっくり」コースがおすすめです。(P.14)
●分づき米・胚芽米・雑穀米は、「発芽玄米」コースがおすすめです。

■玄米・分づき米・発芽玄米・胚芽米を炊くときは

	玄米	分づき米	発芽玄米	胚芽米
お米	もみから一番外側のもみ殻だけを取り除いたお米。歯ごたえがあり､栄養価が高い。	玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米。約３割取り除いたものが３分づき米、約５割取り除いたものが５分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づく。※１	玄米を水につけ、わずかに発芽させたお米。栄養価に優れ、玄米よりやわらかく、食べやすい。※２	胚芽を残して精米したお米。ビタミンB_1やビタミンＥを多く含む。
おすすめのコース	玄　米	発　芽　玄　米		

※１　「胚芽とぬか層」が多く、かたいときは、あらかじめ浸しておくと和らぎます。
　　逆に、べたつきが気になるときは、「白米」コースで炊いてください。
※２　水加減など詳しい炊き方は、市販品の袋表示をご確認ください。
　　白米と交ぜて炊く場合に、白米の量が多く、べたつきが気になるときは、「白米」コースで炊いてください。

■お米を浸してから炊くときは

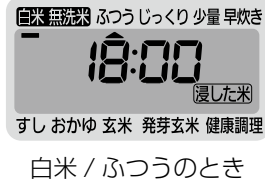
この炊飯器はあらかじめお米を浸しておく必要はありませんが、浸したお米を炊くときは、下記の手順で炊いてください。
べたつきを抑えて、よりおいしく炊くことができます。

1 コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる　P.10）

浸した米は2度押し

2

を２度押す

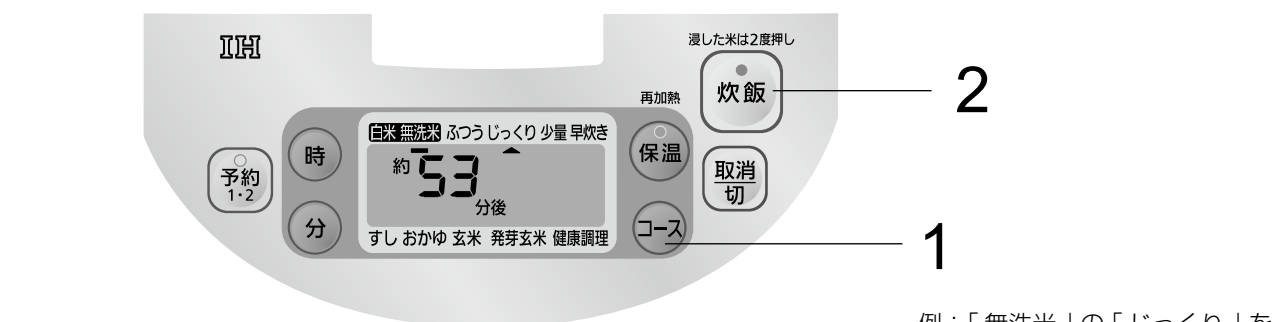
白米／ふつうのとき

お願い

● 13時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）水に浸さないでください。（においの原因）
●夏場30分以上、冬場１時間以上浸したときにご使用ください。
●炊込みごはんは浸して炊かないでください。
（調味料が沈殿してうまく炊けません）

お知らせ

●おかゆ・玄米・健康調理はできません。
●前炊き時間を短縮するので、炊飯時間が短くなります。(P.27)
●炊飯直後からの残時間表示はしません。

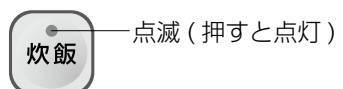
コースを変更して炊く

お買い上げ時は、「白米 / ふつう」に設定されています。

1 コースを選ぶ

コース を押して「▲」を炊きたいコースに合わせる

- ●予約をするときは（P.12）
- ●お米を浸してから炊くときは（P.9）

例：「無洗米」の「じっくり」を選んだとき

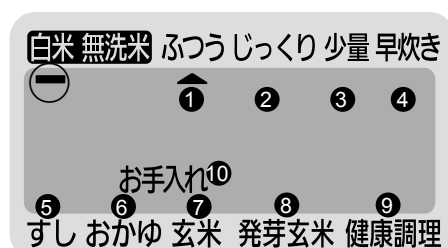
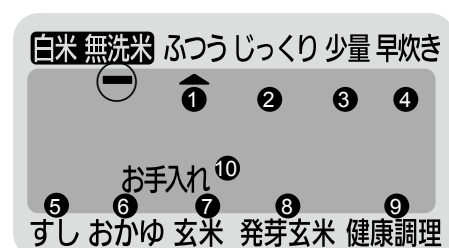
2 「炊飯」ボタンを押す

- ●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。(余分な水分を逃がすため)

コースの選び方

●「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、下記の順番にコースを選ぶことができます。

■使い始めや、前回「白米」を炊いたとき

1「白米」が「━」で選択され、「▲」が順に移動します。

2「無洗米」が「━」で選択され、「▲」が順に移動します。

■前回「無洗米」を炊いたとき

上記手順が **2** **1** の順に入れ替わります。

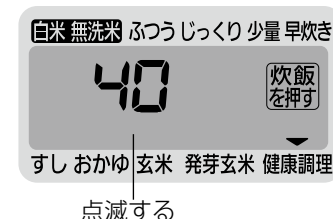
お知らせ

- ●「白米」「無洗米」は記憶されます。(「ふつう」「じっくり」はコースも記憶されます)
- ●「お手入れ」は選択したときに表示されます。

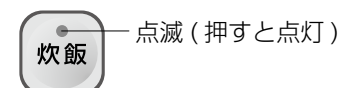
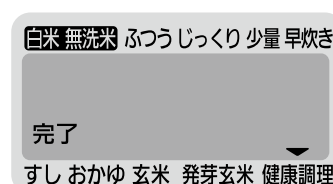
健康調理をする

鶏肉を使った薬膳風スープなど栄養豊富なメニューが調理できます。

1 コースを選ぶ

コース を押し「▼」を「健康調理」に合わせる

2 分 を押して時間（分）をセットする

- ● 40→45→50…90→1→2→3…20→25～の順に表示されます。
（20～90分は5分単位、1～20分は1分単位でセット）
- ●押し続けると早送りできます。

3 「炊飯」ボタンを押す

- ●調理が終わると「完了」の表示が出ますので、取消切 を押してください。

調理できる容量

タイプ	白米の水位線
1.0L タイプ	0.5～4 カップ
1.8L タイプ	1～6 カップ

※材料が最大量を超えたり、最小量よりも少ないと、ふきこぼれたり、うまく調理ができません。

お願い

次のようなメニューには使用しないでください。

- ●のり状になるカレーやシチューなどのルーを使うメニュー
- ●重曹などを使い、急激に泡の出るメニュー
- ●多量の油を使うメニュー
- ●加熱中に膨らむ、練り製品などを使うメニュー

調理するときは・・・

- ●落としぶたはしないでください。
- ●セットする時間は、目安です。材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わりますので、かたいときは再度「健康調理」コースを選び時間を追加し調理してください。

調理完了後は・・・

- ●保温になりません。また保温機能も使わないでください。(P.13)
- ●必ずふた加熱板を洗ってください。
- ●調理が終わったあと、時間が経過するとふたを開けたときにふた加熱板から露が垂れますのでご注意ください。

お知らせ

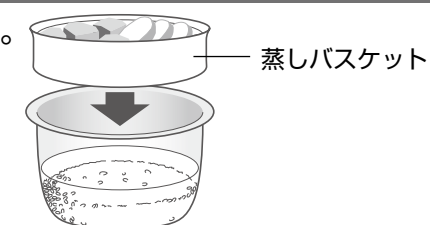
- ●セットした時間(分)と蒸気が出始めるまでの時間(約5～17分)を加えたものが調理時間になります。
- ●セットした時間（分）は蒸気が出始めると減っていきます。

炊飯同時調理

炊飯をしながら温野菜や冷凍惣菜を調理することができます。

付属の蒸しバスケットに調理物を入れ、水とお米の入った内釜に蒸しバスケットをセットして同時調理をします。(P.17)

予約する

IH
浸した米は2度押し
再加熱
炊飯
白米 無洗米 ふつう じっくり 少量 早炊き
予約 1 完了
7:30
時
分
予約 1・2
保温
取消 切
コース
すし おかゆ 玄米 発芽玄米 健康調理
3 4 5
●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

予約

●予約は、2 通り設定できます。（次に変更するまで記憶）
（お買い上げ時の設定は、「予約 1」が 5：00、「予約 2」が 18：00 です）

例：午前 7 時 30 分に合わせる場合

1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 コースを確認する（炊きたいコースに合わせる P.10）

3 「予約 1」または「予約 2」を選ぶ
予約 1・2 を押す

●押すたびに変わります。

点滅する

4 炊き上がり時刻を合わせる

●押し続けると早送りできます。

現在時刻が合っていないとき

●時刻は 24 時間表示です。

1 電源プラグを差す

2 時 または 分 を 1 秒以上長押しする
●「ピッ」と鳴ったら指を離す。

白米 無洗米 ふつう じっくり 少量 早炊き
18:00
すし おかゆ 玄米 発芽玄米 健康調理
点滅する

3 時刻を合わせる
時 進む（1 時間単位）
分 進む（1 分単位）
●押し続けると早送りできます。

白米 無洗米 ふつう じっくり 少量 早炊き
19:07
すし おかゆ 玄米 発芽玄米 健康調理
点滅が止まれば完了

●炊飯・保温・予約中の時刻合わせはできません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。(P.20)
●電池は本体内部に固定されています。交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。

5 「炊飯」ボタンを 1 回押す（予約完了）
点滅（押すと消灯し、「予約」ボタンのランプが点灯します）

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。（余分な水分を逃がすため）

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

「予約」ボタンのランプ点灯中に

を押す

●押している間のみ表示。

お願いとお知らせ

●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。（P.27「予約可能時間」参照）
●「早炊き」「健康調理」コースは、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●炊込みごはん・炊きおこわは予約しないでください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）
● 13 時間以上（夏場など水温が高いときは 8 時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。

保温する

IH
浸した米は2度押し
再加熱
炊飯
白米 無洗米 ふつう じっくり 少量 早炊き
0 時間
時
分
予約 1・2
保温
取消 切
コース
すし おかゆ 玄米 発芽玄米 健康調理
●保温を切るとき
●保温中に再加熱をするとき
●再度、保温するとき

保温（自動）

炊き上がると健康調理以外のコースは自動的に保温になります。

すぐにごはんをほぐしてください（余分な水分を逃がすため）

お知らせ

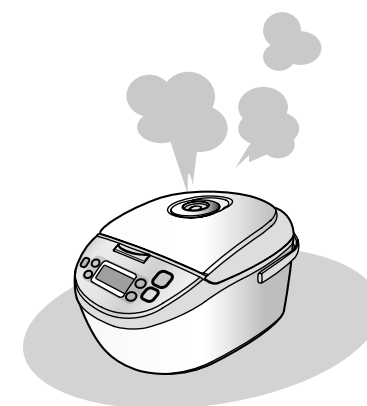
●保温の経過時間は、1 時間単位で 23 時間まで表示します。（1 時間未満は、「0」を表示）
● 24 時間を超えると、現在時刻を表示します。

お願い

●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温温度を 60 → 74 に上げてください。（P.24）（保温臭がしやすいため）

●保温臭が気になるときは、お手入れ機能（P.18）を使用後、保温温度を 60 → 74 に上げてください。（P.24）

●保温中、においや露が多く付かないために、ごはんが入ったまま、保温を取り消したり、プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。

●においの発生を防ぐために、しゃもじを入れたまま、また 24 時間を超えて保温しないでください。

お知らせ

●「×」のメニューも自動的に保温になりますが、おすすめできません。
●健康調理は保温になりません。

白米 / 無洗米							玄米	発芽玄米	健康調理
ふつう	じっくり	少量	早炊き	炊込み 炊きおこわ	すし	おかゆ			
○	○	○	○	×※1	○	×※2	×※3	×※3	—※1

※ 1 ふた加熱板がさびる原因 ※ 2 のり状になる原因 ※ 3 食味低下の原因

再加熱（手動）

保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中のごはんをほぐす

2 「再加熱」ボタンを押す

再加熱
点灯
保温

●再加熱中は、保温ボタンのランプが点滅します。（約 5 ～ 7 分間）
●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

●次の場合は再加熱ができません。
•ごはんが冷めているとき（ブザーが 4 回鳴る）
•保温中でないとき
● 2 回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

お料理のコツ＆レシピ（お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。）

●具を入れて炊くときは？
　→小さく切り、最初からお米と一緒に炊く。
　（具はお米の上にのせ、交ぜない）
●１回に炊ける量は？→ P.27 の仕様を参照。
●水加減は？→コースに合った水位線を使う。（P.8）
●保温は？→使わない。（「おかゆ」「玄米」「発芽玄米」コースおよび炊込みごはん・炊きおこわ）（P.13）
●必ず、付属の計量カップ（約 180ml）を使う。
　→市販品は、200ml です。

おかゆのコツ

•おかゆは「おかゆ」コースで、炊いてください。

おかゆの炊飯容量

全がゆ

商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
1.0L	0.5 ～ 1.5 カップ（0.5 ～ 1）
1.8L	0.5 ～ 3 カップ（0.5 ～ 2.5）

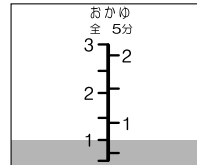
５分がゆ

商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
1.0L	0.5 ～ 1 カップ（0.5）
1.8L	0.5 ～ 2 カップ（0.5 ～ 1.5）

<具を入れて炊く場合>

お米の重さ以下に
（白米 1 カップ＝約 150g）

●水加減は…

お好みで、全がゆ、または５分がゆ（水分の多いおかゆ）の水位線を使ってください。

全がゆ 1 カップのとき

●味つけは…

炊き上がってからしてください。
（調味料が沈澱して、うまく炊けません）

お願い

•白米以外は、使わないでください。また牛乳類も使わないでください。（うまく炊けません）
•ごはんからのおかゆはできません。

炊込みごはん、炊きおこわのコツ

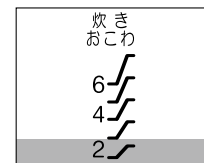
•炊込みごはんと炊きおこわは「白米」「無洗米」の「じっくり」「ふつう」コースで、炊いてください。

<具を入れて炊く場合>

お米の量の 1 カップ当たり 75g 以下にしてください。（白米 1 カップ＝約 150g）

●水加減は…

•炊込みごはんは……白米の水位線
•炊きおこわは…炊きおこわの水位線
　（下記の例を参照）

例：もち米 100%

もち米３カップのとき
→目盛３の下まで

例：もち米に白米を少し交ぜるとき

もち米２カップ
白　米１カップのとき
→目盛３のまん中より、
　やや少なめ

例：もち米と白米が同量（1:1）

もち米１½カップ
白　米１½カップのとき
→目盛３のまん中まで

お願い

•予約は、使わないでください。
　（調味料が沈澱してうまく炊けません）

お知らせ

•炊飯量や具の量が多いと、ごはんがやわらかくなることがあります。
•調味料の量によってこげ色がきつくなる場合があります。

玄米ごはんのコツ

•玄米は「玄米」コースで、炊いてください。

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
1.0L	1 ～ 3 カップ（1 ～ 2）
1.8L	1 ～ 7 カップ（1 ～ 5）

<具を入れて炊く場合>

•炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができます。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れてください。
•具の量はお米の量の 1 カップ当たり 75g 以下にしてください。（米 1 カップ＝約 148g）お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

発芽玄米ごはんのコツ

•発芽玄米は「発芽玄米」コースで、炊いてください。

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
1.0L	0.5 ～ 4 カップ（0.5 ～ 3）
1.8L	1 ～ 8 カップ（1 ～ 7）

<具を入れて炊く場合>

•具の量は発芽玄米の量の 1 カップ当たり 75g 以下にしてください。（発芽玄米 1 カップ＝約 145g）
　発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。
•乾物などを入れるときは、必ず一度、戻してください。

薬膳風鶏スープ

健康調理：60 分

1 人分：133kcal

材料：4 人分

材料	分量
干ししいたけ	2 枚
長ねぎ	50g
大根	50g
雑穀 ※ 1	15 ～ 20g
鶏手羽先	4 本
しょうが（みじん切り）	小さじ 1
水 ※ 2	600ml
鶏がらスープの素	小さじ 2
塩、コショウ	少々（お好みで）

※ 1 きび、あわ、ヒエ、押し麦など
　黒米や 黒豆類はスープが黒っぽくなるので、白っぽいものがおすすめ
※ 2 少ない量を調理する場合は、
　水 1 カップ程度を目安に 増やしてください

1.0L は上記の量、1.8L は 2 倍量まで

①干ししいたけはぬるま湯で戻し、石づきを取り、薄切りにする。
②長ねぎは小口切り、大根は短冊に切る。
③雑穀は軽く洗う。
④塩、コショウ以外のすべての材料を内釜に入れる。
⑤ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる。
⑥ 分 を押して「60」にセットする。
⑦ 炊飯 を押す。
⑧ブザーが鳴ったら、ふたを開け、塩とコショウで味を調える。
●コラーゲンが豊富なスープですが、鶏手羽先の油分やアクが気になる場合は、鶏手羽先を湯通しをしてからお使いください。

豆入り野菜スープ

健康調理：40 分

1 人分：87kcal

材料：4 人分

材料	分量
ベーコン	35g
にんじん	50g
キャベツ	75g
玉ねぎ	75g
しめじ	75g
水	450ml
固形スープの素	1 個
トマト水煮缶（カット）	150g
大豆水煮	50g
パセリ	少々
塩、コショウ	少々（お好みで）

1.0L は上記の量、1.8L は 2 倍量まで

①ベーコンと野菜は 1 ～ 1.5cm 角に切る。
②しめじは小房に分ける。
③内釜に水、固形スープの素、トマト水煮缶、大豆、①②を全て入れる。
④ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる。
⑤ 炊飯 を押す。
⑥ブザーが鳴ったら、ふたを開け、塩とコショウで味を調える。
⑦器に盛りつけたら、彩りにパセリを散らす。

<乾燥豆から水煮豆を作る場合>

大豆（乾燥） …… 100g

①大豆を洗い、豆の 3 倍量の水に 1 晩（約 8 時間）つけて戻す。
②内釜に、戻した大豆と水 800ml を入れる。
③ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる。
④ 分 を押して「80」にセットする。
⑤ 炊飯 を押す。
⑥ブザーが鳴ったらふたを開け、竹串などでかたさを確認する。

約 200g の水煮豆ができます

豆乳と抹茶のケーキ

健康調理：40 分

8 等分した場合の 1 切れ：192kcal

材料

材料	分量
バターまたはサラダ油	少々
ホットケーキミックス	200g
卵	2 個
豆乳	100ml
サラダ油	大さじ 3
甘納豆※	70g
抹茶（粉末）	小さじ 1

※金時豆、白花豆など大きいものは、小豆程度に刻むと下に沈みにくくなります

1.0L/1.8L 共に上記の量

①内釜の内側に薄く、バターかサラダ油を塗る。
②材料をすべて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。（内釜で混ぜない）
③②を内釜に流し入れる。
④ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる。
⑤ 炊飯 を押す。
⑥ブザーが鳴ったら、内釜を取り出し、反転してケーキを取り出し皿や網の上で冷ます。

お料理のコツ＆レシピ

（お料理レシピに記載の料理は、保温しないでください。）

ポテトパンプキンサラダ＆離乳食

健康調理：20 分

1 人分：96kcal

材料：4 人分

じゃがいも…… 小 2 個（約 120g）
かぼちゃ……………………… 約 120g
ミックスベジタブル………… 約 60g
ハム…………………………… 4 枚

調味料

マヨネーズ…………………… 適量
塩……………………………… 少々
コショウ……………………… 少々

①じゃがいもとかぼちゃは約 1 ～ 2cm の角切りにする。
②蒸しバスケットにクッキングシート、またはアルミホイルを縁からはみ出さないように敷く。
③②の蒸しバスケットに①とミックスベジタブルを入れる。
④内釜の全がゆ 0.5 カップの目盛りまで水を入れて、その上に蒸しバスケットをセットする。
⑤ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる。
⑥ 分 を押して「20」にセットする。
⑦ 炊飯 を押す。
⑧ブザーが鳴ったら、ふたを開け、竹串などで蒸し加減を確認する。やわらかくなっていたら、ボウルなどに取り出す。

■大人用

⑨⑧にハムを 1cm 角に切って加え、マヨネーズ、塩、コショウで和えて、好みの味に調える。

■離乳食用

初期（5 ～ 6 か月）ポタージュ	蒸したじゃがいも（またはかぼちゃ）	50g
	野菜スープまたは湯で溶いた粉ミルク	約 50ml
	●裏ごししたじゃがいもをスープで滑らかに溶きのばす	
中期（7 ～ 8 か月）かぼちゃのチーズ和え	蒸したかぼちゃ（またはじゃがいも）	50g
	粉チーズ	小さじ 1/2
	湯で溶いた粉ミルク	小さじ 1 ～ 2
	●つぶしたかぼちゃとチーズとミルクを熱いうちに混ぜ合わせる	
後期（9 ～ 11 か月）お焼き	蒸したじゃがいも（またはかぼちゃ）	50g
	湯で溶いた粉ミルク	小さじ 1
	かたくり粉	小さじ 1/2
	●つぶしたじゃがいもとミルク、かたくり粉を熱いうちに混ぜ合わせる一口大の円盤状に形を整え、油を引いたフライパンで両面を軽く焼く	

玄米の鶏雑炊

健康調理：1 ～ 2 分

1 人分：174kcal

材料：3 人分

玄米ごはん
…… お茶わん約 2 杯分（約 260g）
だし汁………………………… 500ml
（水 500ml と即席だしの素小さじ 2 で可）
鶏肉（ムネ肉）…………………… 40g
にんじん・しいたけ ………… 各 40g
長ねぎ………………………… 40g
塩……………………………… 小さじ 1/4
しょうゆ……………………… 小さじ 1/2

1.0L は上記の量
1.8L は 2 倍量まで

①鶏肉は約 1cm 角に切る。
②にんじん・しいたけは薄切りにする。
③長ねぎは小口切りにする。
④内釜に材料を全て入れる。
⑤ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる。
⑥ 分 を押して「1」にセットする。
⑦ 炊飯 を押す。
⑧ブザーが鳴ったら、ふたを開けずにそのまま 5 分蒸らす。

■材料の割合の目安

ごはんの量	水（だし）の量	具の量
茶わん軽く 1 杯（130g）	250ml	80g まで

■調理容量

商品のタイプ	ごはんの量	水（だし）の量	具の量
1.8L	茶わん軽く 1 ～ 4 杯（130 ～ 520g）	250 ～ 1000ml	80 ～ 320g
1.0L	茶わん軽く 1 ～ 2 杯（130 ～ 260g）	250 ～ 500ml	80 ～ 160g

●卵や薬味は、蒸らしが終了してから加えてください。
※肉類を多く入れると、油分やアクでふた加熱板やふた内面が汚れやすくなります。調理後は必ず、お手入れをしてください。
※上記の量を超えると、ふきこぼれたり、うまく調理できないことがあります。

レンコン入り肉団子（三種類）

健康調理：20 分

1 人分：205kcal

材料：4 人分

豚赤身ひき肉……………………… 200g
玉ねぎ………………… 1/3 個（約 60g）
レンコン……………………………… 40g
干ししいたけ…………… 1 枚（水で戻す）
しょうが………………………… 小さじ 1
卵………………………………… 小 1 個
もち米……………… 30g（5 ～ 6 個分）
コーン缶……………… 小 1/2 缶（60g）
シューマイの皮…………………… 3 枚
（約 1 枚で肉団子 2 個分）

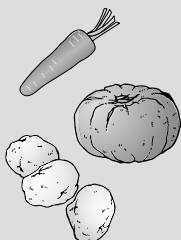
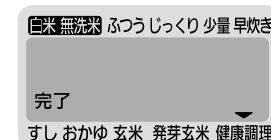
調味料

酒…………………………………… 小さじ 1
塩…………………………………… 小さじ 1/2
コショウ…………………………… 少々
しょうゆ…………………………… 小さじ 1
かたくり粉………………………… 大さじ 2
ゴマ油……………………………… 小さじ 1

材料は 1.8L で一度に蒸せる量です。1.0L の場合は 2 回に分けてください。

①もち米は洗って、水に約 30 分つけ、ザルにあげて水を切っておく。
②コーンはザルに上げて水けを切っておく。
③シューマイの皮は半分に切り、さらに 3mm 程に千切りして軽くほぐしておく。
④しょうがと玉ねぎはみじん切りにする。
⑤干ししいたけとレンコンは粗みじんに切る。
⑥ボウルにひき肉と卵、④⑤および調味料をすべて加えてよく練り混ぜる。
⑦⑥を 15 等分して団子を作り、各 5 個それぞれにもち米、コーン、シューマイの皮を周りにまんべんなくまぶす。
⑧内釜の全がゆ 0.5 カップの目盛りまで水を入れる。
⑨蒸しバスケットにクッキングペーパーを敷き、⑦を並べる。
⑩ コース を押して「健康調理」に「▼」を合わせる。
⑪ 分 を押して「20」にセットする。
⑫ 炊飯 を押す。
⑬ブザーが鳴ったらふたを開け、竹串などで蒸し加減を確認する。

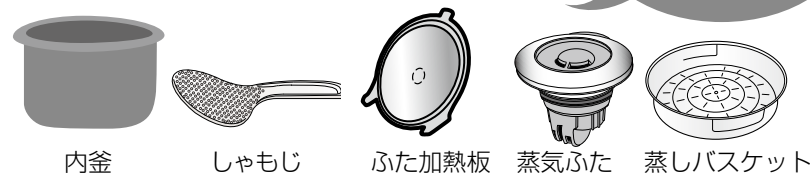
■応用

肉団子につけるもち米・コーン・シューマイの皮はいずれか一種類でもかまいません。

●調理が終わると「完了」の表示が出ますので、取消切 を押してください。

蒸しバスケットの使い方

材料／蒸し物 ＼ コース	火が通りにくいもの		火が通りやすいもの		蒸し調理のコツ
	いも類 にんじん かぼちゃなど	冷凍惣菜 ［シューマイ 肉まん 餃子など］	ほうれん草 ブロッコリー なすなど 肉、魚介類、卵	冷蔵惣菜 （チルド） ［シューマイ 肉まん 餃子など］	●材料は 4cm 角以下を目安に切る。 ●肉まんなどは、高さ 4.5cm 以下（1.8L）、4cm 以下（1.0L）のものが蒸せます。 ●ふた加熱板中央の穴をふさぐような、高さが高いものや加熱中に膨らむものは中央に置かないでください。 ●水分や油分が出るものは、蒸しバスケットの底面にクッキングシートやアルミホイルを敷くと、蒸しバスケットの変色やごはんへのにおい移りを少なくすることができます。 ［アルミホイルやクッキングシートは、蒸しバスケットから横にはみ出すとうまく調理ができないことがあります。］
健康調理	○	○	○	○	●調理時間は、でき具合を見ながら調整する。 ●アクをとるときは蒸した後、冷水にとる。
	15 ～ 20 分 **設定時間の目安** 素材や大きさによっては、20 分以上かかるものもあります。		5 ～ 10 分 素材や大きさによっては、5 分以下のものもあります。		
	水量 全がゆ 0.5 カップ				
炊飯と同時調理	○	○	×	×	●「白米」「無洗米」の「ふつう」「じっくり」「少量」「早炊き」および「発芽玄米」コースを使用できます。 ●炊飯のみの場合と比べ、少し底面のごはんの乾燥やこげがつくなる場合があります。
	1.8L：4 カップ以下 1.0L：2 カップ以下		——		

お手入れ 使うたびに

■お手入れは　必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
■洗ったあとは　からぶきする

取り外してから、やわらかいスポンジを使い
台所用洗剤（中性）**で洗う**

内釜
しゃもじ
ふた加熱板
蒸気ふた
蒸しバスケット

■次のものは
使わないでください

金属 / ナイロンたわし

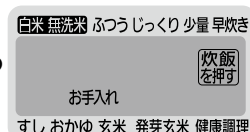
ベンジン / シンナー / 磨き粉 / 除菌アルコール

食器洗い乾燥機 / 食器乾燥器

お手入れ機能

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに・・・

準備　①内釜の約８分目まで水を入れる
　　　②内釜を本体にセットし、ふたを閉める

1　［コース］を押して「お手入れ」を表示させる

2　「炊飯」ボタンを押す

●お手入れが始まる。

3　約 45 分後、ブザーが鳴ったら［取消 切］を押す

●冷めてからお湯を捨てる。

お知らせ
●レモン 1 個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

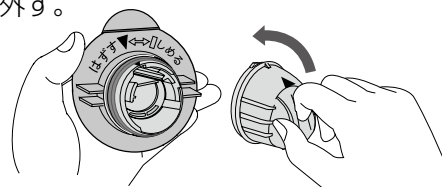
内釜（P.4）

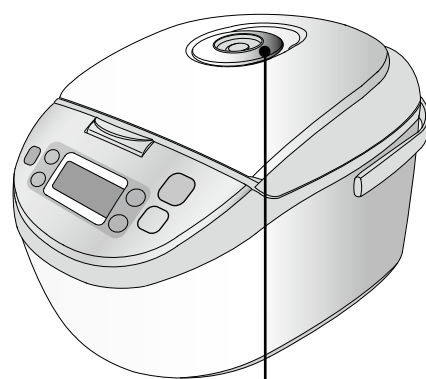
お願い
内釜を洗いおけ代わりに使わないでください。
（ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

ふた加熱板

蒸気ふた

■取り外し
① 引き上げて外す。

②左に回して外す。

■取り付け（取り外しと逆の手順で）
①「▲」印を合わせ、「カチッ」と音がするまで右に回す。

②ふたに押し込む。

釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。

（汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく）

ふた内面／パッキン

固く絞ったふきんでふく。

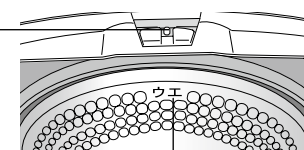
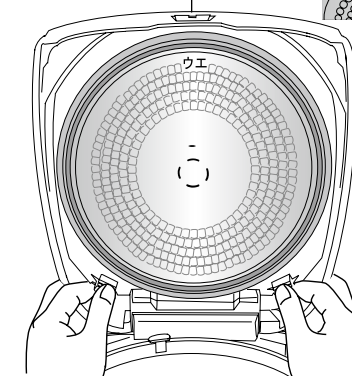
蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンをふく。

上枠

固く絞ったふきんでふく。

お願い
水などを流し込んで洗わないでください。

ふた加熱板

■取り外し

両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る。

■取り付け
突起部をふたの上部にある穴に斜め下から差し、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまでふた側に押し込む。

お願い
調味料を使った場合（炊込みごはんや健康調理など）は、すぐに洗ってください。
（においや腐敗、さびの原因）

故障かな？ サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	12 27
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	12 12
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約 30 分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 21
炊飯／保温中	音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音→ IH(電磁誘導加熱)の通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。	— — —
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い､正しくセットしていますか？	— 19
炊飯／保温中	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
炊飯／保温中	再加熱ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが4回鳴ります）50℃以下のときはできません。	— —
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。	12
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH(電磁誘導加熱)方式固有のもので、故障ではありません。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U10	●内釜はセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。	–
U12	●内釜の底やふた加熱板、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き､「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊くときは、水を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	4 –
U14	● 96 時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	–
U15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、パナソニック商品取扱店でご購入ください。蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。(保温の場合は､ごはんが乾燥する) ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと､再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたの下の部分が外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付けてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	– 18 – 18
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	–

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

べたつく（やわらかい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●割れ米が多く交ざっていませんか？
●長時間水に浸していませんか？
（長時間の予約炊飯など）→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。

- アルカリイオン水（pH9 以上）を使っていませんか？
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
（1.0 Lタイプ：0.5 ～ 1.5 カップ、1.8 Lタイプ：1 ～ 2.5 カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米は、通常より少なめの水で炊きましたか？
- 水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを 2 度押ししましたか？
→「お米を浸してから炊くときは」（P.9）
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）

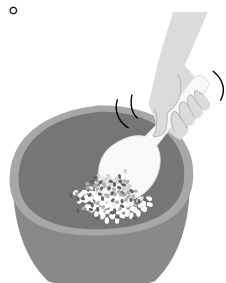
ぱさつく（かたい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
●「早炊き」コースで炊いていませんか？

- 硬度の高い水を使っていませんか？（海外のミネラルウォーターなど）
- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを 2 度押ししませんでしたか？
（夏場は 30 分以上、冬場は 1 時間以上が目安）
- 夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？
- 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
→やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。

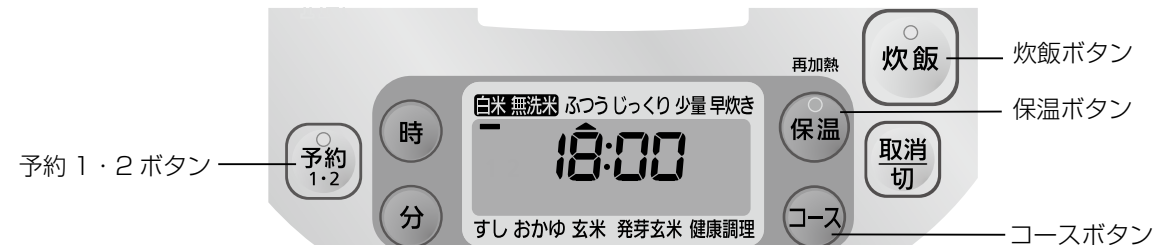
こげる

●精米や洗米は、充分しましたか？
●釜底センサーや内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
●無洗米を使っていませんか？
無洗米を使うとこげやすくなります。→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
●予約炊飯していませんか？（P.12）

- 割れ米が多く交ざっていませんか？
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- 調味料を入れて炊いていませんか？（炊込みごはんなど）
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

症　状	ここを確認！
露が付く におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ● 24 時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●精米や洗米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●「健康調理」コースを使ったあとや炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.18） ●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	● 24 時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふたは、しっかり閉まっていますか？
おかゆが のり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.24 ～ 25 の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

P.22～23の対応をしても症状が改善しないときなどは、炊飯器の設定を変更することができます。

●手順の１は、「白米」または「無洗米」の「早炊き」コースに合わせてください。
●手順の２・３・４は、それぞれ16秒以内に完了してください。

保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

1 コースを押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温を押す（受付音「ピッ」はしません）
予約1・2を押す（受付音「ピッ」はしません）
保温を押す

3 炊飯を押す

4 コースを押して「62」を表示させる
押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります
４秒後に完了

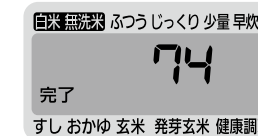
お知らせ
●工場出荷時は「６０」に設定しています。

ごはんの保温温度を上げたいとき
(60→74に上げる)

1 コースを押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温を押す（受付音「ピッ」はしません）
予約1・2を押す（受付音「ピッ」はしません）
保温を押す

3 炊飯を押す

4 コースを押して「74」を表示させる
押すごとに「62→74→76→72→60→62」の順に変わります
４秒後に完了

お願い
●１２時間を超える保温はしないでください。
●変更後、においがするときは「７６」、変色・乾燥するときは「７２」に変更してください。

お知らせ
●工場出荷時は「６０」に設定しています。

ごはんのこげが気になるとき

1 コースを押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温を押す（受付音「ピッ」はしません）
予約1・2を押す（受付音「ピッ」はしません）
保温を押す

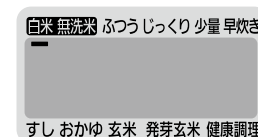
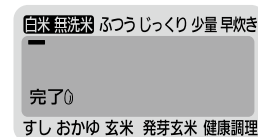
3 コースを押し「０２」を選ぶ
炊飯を押す

4 コースを押し「So:Lo」を表示させる
押すごとに「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」・・・の順に変わります
４秒後に完了

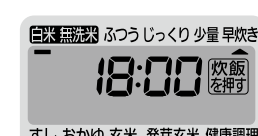
精米度のばらつきでうまく炊けないとき

1 コースを押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温を押す（受付音「ピッ」はしません）
予約1・2を押す（受付音「ピッ」はしません）
保温を押す

3 コースを押し「０３」を選ぶ
炊飯を押す

4 コースを押して「()」を表示させる
押すごとに「()」がついたり消えたりします
４秒後に完了

お知らせ
●変更すると、白米の「じっくり」「少量」と無洗米は選べなくなります。
●炊飯時間は約６０分になります。

終了音を消したいとき
(炊飯・再加熱・お手入れの終了音を消す)

1 コースを押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温を約１０秒間押す

お知らせ
●変更しても、ボタン受付音は、消えません。

お願いとお知らせ
●元に戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
●１６秒以上何も操作されないときは、現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い求め先へお申し付けください。

● **転居や贈答品などでお困りの場合は**
- 修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- その他は、「お客様ご相談センター」へお問い合わせください。

● **保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

● **補修用性能部品**：弊社は、IH ジャー炊飯器の機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後６年間保有しております。

修理を依頼されるとき

P.20～25でご確認のあと、直らないときは電源プラグを抜き、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IH ジャー炊飯器」　②品番　③お買い上げ日
④故障の状況（できるだけ具体的に）

● **保証期間中は**：保証書の規定に従って、お買い求め先が修理をさせていただきますので、製品に保証書を添えてご持参ください。

● **保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

● **修理料金は、次の内容で構成されています。**
- **技術料**　診断・修理・調整・点検などの費用です。
- **部品代**　修理に使用した部品および補助材料代です。
- **出張料**　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

● **ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（裏表紙）

ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/

修理に関するご相談

ナショナル　パナソニック　**修理ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-087-087**

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル　パナソニック　**お客様ご相談センター**　365日 受付9時～20時

- 電話　フリーダイヤル　**0120-878-365**（パナは 365日）
- FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**
- **携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広	帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
旭川	旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
青森	青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326	宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008	山形	山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	福島	郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555	東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
群馬	前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	山梨	甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5822
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756	神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟	新潟市東区東明1丁目8-14 ☎(025)286-0180
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034		

中部地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
石川	金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608	愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
富山	富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549	岐阜	岐阜市中鶉4丁目42 ☎(058)278-6720
福井	福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)21-0622	高山	高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
長野	松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209	三重	津市久居野村町字山神421 ☎(059)254-5520
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000		

近畿地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021	奈良	大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123	和歌山	和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225	兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
鳥取	鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	浜田	浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
米子	米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	岡山	岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
松江	松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	広島	広島市西区南観音1丁目13-5 ☎(082)295-5011
出雲	出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	山口	山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
香川	高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388	高知	高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
徳島	徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地・電話番号	地域	所在地・電話番号
福岡	春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本	熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151	天草	天草市港町18-11 ☎(0969)22-3125
長崎	長崎市東町1919-1 ☎(095)830-1658	鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
大分	大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島	奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213		

沖縄地区

地域	所在地	電話番号
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0508

仕様

お米	メニュー	炊飯時間の目安（分）・（　）内は、「炊飯」ボタンを２度押ししたとき	保温※	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）・（　）内は、具を入れて炊くとき SR-HG102	SR-HG182
白米／無洗米	ふつう	48（30～40）	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	じっくり	53（33～43）	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	少量	48（30～32）	○	60分前～	0.5～1.5	1～2.5
	早炊き	20～32（18～30）	○	－	0.5～5.5	1～10
	すし	46（26～34）	○	50分前～	1～5.5	2～10
	おかゆ	50～67	×	70分前～	全がゆ 0.5～1.5（0.5～1）	全がゆ 0.5～3（0.5～2.5）
					5分がゆ 0.5～1（0.5）	5分がゆ 0.5～2（0.5～1.5）
	炊込み	48～53	×	－	1～4	2～8
	炊きおこわ	48～53	×	－	1～3	2～6
玄米		110～120	×	130分前～	1～3（1～2）	1～7（1～5）
発芽玄米		50～70（32～50）	×	60分前～	0.5～4（0.5～3）	1～8（1～7）
健康調理		設定時間90分まで	－	－	白米水位線４まで	白米水位線６まで

※「×」印も、自動的に保温になりますがおすすめできません。
※「－」印は、保温になりません。

項目		SR-HG102	SR－HG182
電源		交流100 V　50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1100 W	1300 W
	保温時	759 W（19.4 Wh※1）	867 W（24.0 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		4.5 kg	5.5 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.1 cm × 35.7 cm × 21.5 cm（41.4 cm※2）	29.0 cm × 39.0 cm × 24.0 cm（46.4 cm※2）

- ●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- ●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.6Wです。（電源プラグを接続した状態）
- ●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
- ● ※1　1時間当たりの保温時消費電力量です。
- ● ※2　ふたを開けたときの高さです。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

項目	SR－HG102	SR－HG182
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	69.3 g	82.9g
年間消費電力量	98.3 kWh/年	145.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	193Wh	245 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	19.4 Wh	24.0Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.75Wh	0.66Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.64 Wh	0.55Wh

注記
- ●１回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米／ふつう」コースでの電力量です。１時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ●蒸発水量は、１回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、
その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、
ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や
正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
- ●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
- ●炊飯中、底部のファンが回っていない。
- ●その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　　）

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地

RZ19-C17
S0908S0